CE

IK 30S-EB

105936S

V1/0813

ITALIANO
Traduzione
delle istruzioni per l'uso originali

Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le manuale di utilizzo e conservarle in un luogo sicuro!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informazioni generali

1.1 Informazioni riguardanti il manuale di utilizzo

Il presente manuale di utilizzo contiene la descrizione dell'installazione dell'apparecchiatura, il suo funzionamento e la manutenzione, ed è una fonte importante di informazioni e consigli.

Per usare correttamente e in piena sicurezza l'apparecchiatura è necessario conoscere e rispettare tutte le indicazioni sulla sicurezza e sul funzionamento in esso contenute. Inoltre vanno rispettate le norme locali riguardanti la prevenzione degli incidenti e i principi di igiene e sicurezza sul lavoro.

Il manuale di utilizzo è parte integrante dell'apparecchiatura, e va conservato nei pressi dell'apparecchiatura, affinché le persone che installano l'apparecchiatura, che effettuano lavori di manutenzione, che utilizzano e puliscono l'apparecchiatura, possano avervi accesso.

1.2 Spiegazione dei simboli

Le indicazioni importanti riguardanti la sicurezza e questioni tecniche, sono state evidenziate nel presente manuale con opportuni simboli. Tali indicazioni vanno assolutamente rispettate, per evitare eventuali incidenti, con danni per la salute delle persone e danni per le cose.

 ATTENZIONE!

Questo simbolo indica un pericolo che può provocare lesioni corporee. Vanno rispettate assolutamente e scrupolosamente le presenti indicazioni di igiene e sicurezza sul lavoro, e nelle situazioni opportune va fatta particolarmente attenzione.

 PERICOLO! Presenza di corrente elettrica!

Questo simbolo informa del pericolo legato alla presenza di corrente elettrica. Ignorare le indicazioni riguardanti la sicurezza espone al rischio di lesioni corporee o al rischio di perdere la vita.

 AVVERTENZA!

Con questo simbolo sono state evidenziate le indicazioni che se ignorate possono condurre a danneggiamento dell'apparecchiatura, funzionamento scorretto e guasti.

 INDICAZIONE!

Questo simbolo indica consigli e informazioni essenziali per un uso efficace e senza problemi dell'apparecchiatura.

 ATTENZIONE! Superficie esterna rovente!

Il simbolo segnala la presenza di una superficie rovente durante il funzionamento dell’apparecchio. Il mancato rispetto dell’avvertenza può essere causa di ustioni!

ATTENZIONE! Campo magnetico!
Non aprire il coperchio inferiore dell'apparecchio.

1.3 Responsabilità del produttore e garanzia

Tutte le informazioni contenute nel presente manuale sono state raccolte rispettando le norme in vigore, lo stato attuale delle conoscenze di progettazione e costruzione, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale.
Anche le traduzioni del presente manuale sono state realizzate nel modo il più corretto possibile. Non ci assumiamo tuttavia la responsabilità per eventuali errori di traduzione. La versione che fa fede è il manuale di utilizzo allegato in lingua tedesca.
Nel caso di ordine di modelli speciali o con opzioni supplementari, o nel caso di applicazione degli ultimi risultati del progresso tecnico, l'apparecchiatura fornita può essere difforme dalle descrizioni e dai disegni contenuti nel presente manuale di utilizzo.

INDICAZIONE!
Prima di iniziare qualsiasi operazione legata all'apparecchiatura, ed in particolar modo al suo avviamento, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso!

Il fabbricante **non sarà ritenuto responsabile** di danni e malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni relative all'uso ed alla pulizia;
- utilizzo non conforme alla destinazione;
- modifiche apportate dall'utente;
- utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati;

Ci riserviamo il diritto di introdurre delle modifiche tecniche nel prodotto, al fine di migliorare le caratteristiche funzionali dell'apparecchiatura e di migliorarla.

1.4 Difesa dei diritti d'autore

Il presente manuale di utilizzo e i testi, i disegni, le foto e gli altri elementi in esso contenuto sono soggetti alle leggi di difesa dei diritti d'autore. E' vietato riprodurre il contenuto del manuale di utilizzo in qualunque forma e in qualunque modo (anche parzialmente) ed è vietato l'utilizzo e/o la trasmissione del suo contenuto a terze persone senza l'assenso scritto del produttore. La violazione di quanto sopra produrrà l'obbligo del pagamento di un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di rivendicare ulteriori risarcimenti.

INDICAZIONE!
I dati, i testi, i disegni, le foto e le descrizioni contenute nel presente manuale sono soggette alle leggi di difesa del diritto d'autore, e alle norme di protezione della proprietà industriale. Ogni utilizzo non permesso verrà punito.

1.5 Dichiarazione di conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme ed indicazioni dell'Unione Europea attualmente in vigore. Confermiamo quanto sopra nella Dichiarazione di Conformità CE.
In caso di necessità Vi inviamo volentieri l'opportuna Dichiarazione di Conformità.

2. Sicurezza

Il presente capitolo contiene un compendio delle informazioni riguardanti tutti gli aspetti essenziali legati alla sicurezza.

Inoltre i singoli capitoli contengono indicazioni concrete (indicate con i simboli) riguardanti la sicurezza, al fine di prevenire l'insorgenza di rischi. Vanno anche rispettate le informazioni dei pittogrammi, delle targhette e delle scritte poste sull'apparecchiatura, avendo cura che siano leggibili.

Il rispetto di tutte le indicazioni riguardanti la sicurezza garantisce un'ottima protezione e un funzionamento dell'apparecchiatura in piena sicurezza e senza problemi.

2.1 Informazioni generali

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo lo stato dell'arte nel settore della tecnologia. Tuttavia l'apparecchiatura può essere fonte di rischi, se viene usata in modo scorretto o non conforme con la sua destinazione d'uso.

La conoscenza del contenuto del manuale di utilizzo è una delle condizioni necessarie per evitare pericoli ed errori, ed allo stesso tempo permette di utilizzare l'apparecchiatura in piena sicurezza ed affidabilità. Senza il consenso espresso del produttore, è vietato realizzare qualsiasi variazione o modifica dell'apparecchiatura, per evitare eventuali pericoli e per assicurare il funzionamento ottimale.

L'apparecchiatura può essere utilizzata solamente quando non vi siano riserve circa il suo stato tecnico, il che permette di lavorare in sicurezza.

2.2 Indicazioni circa la sicurezza e l'utilizzo dell'apparecchio

I dati riguardanti la sicurezza nel lavoro fanno riferimento alle direttive dell'Unione Europea vigenti al momento della produzione dell'apparecchiatura.

Se l'apparecchiatura viene utilizzata in condizioni industriali, durante l'intero periodo di utilizzo l'utente è tenuto a controllare la conformità dei mezzi di sicurezza prescritti con l'attuale stato giuridico in questo settore, e a rispettare le nuove norme. Nel caso di utilizzo dell'apparecchiatura fuori dell'Unione Europea, vanno rispettati i requisiti locali di igiene e sicurezza sul lavoro in vigore nel luogo di utilizzo dell'apparecchiatura.

Oltre alle indicazioni di igiene e sicurezza sul lavoro contenute nel presente manuale, vanno anche rispettate le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e riguardanti la difesa dell'ambiente, specifiche e vigenti nel luogo di utilizzo dell'apparecchiatura.

AVVERTENZA!

- L’apparecchiatura potrà essere utilizzata da **bambini di età superiore a 8 anni**, nonché da persone con capacità motorie, sensoriali e intellettuali limitate. L'oggetto potrà essere usato anche da individui non esperti e privi di conoscenze particolare, a condizione che siano sotto la supervisione di una persona adeguatamente preparata, siano state istruite relativamente all'utilizzo sicuro dell'apparecchiatura ed abbiano compreso i possibili rischi.
- **I bambini** non potranno giocare con l’apparecchiatura.
- Le operazioni di pulizia e **manutenzione non potranno** essere realizzate da **bambini**, sempre che non abbiano compiuto 8 anni e non siano sotto la supervisione di una persona adeguatamente preparata.
- **I bambini di età inferiore a 8 anni** non potranno soggiornare nelle vicinanze dell’apparecchiatura e del cavo di collegamento.
- Siete pregati di rispettare le presenti manuale di utilizzo. Qualora l’apparecchiatura sia trasmessa a terze persone, sarà necessario conferirgli anche le presenti manuale di utilizzo.
- Tutte le persone che utilizzeranno l’apparecchiatura dovranno prendere in considerazione le raccomandazioni e le indicazioni contenute nelle presenti manuale di utilizzo.
- L’apparecchiatura potrà essere utilizzata unicamente in ambienti chiusi.

2.3 Utilizzo secondo la destinazione d'uso

L'apparecchiatura funziona in piena sicurezza solamente quando è utilizzata secondo la sua destinazione d'uso. Ogni ingerenza nell'apparecchiatura, nel suo montaggio e ogni lavoro di manutenzione devono essere realizzati da un'assistenza tecnica qualificata.

L'apparecchiatura **non** è adatto per il funzionamento con il timer esterno o il telecomando.

La **cucina ad induzione** è destinata **unicamente** alla **preparazione ed al riscaldamento** di alimenti, contenuti all’interno di stoviglie adeguate.

Non utilizzare la **cucina ad induzione** per:

- cuocere e riscaldare liquidi o materiali infiammabili, dannosi per la salute e soggetti a rapida evaporazione,

 AVVERTENZA!

L'utilizzo dell'apparecchiatura per scopi diversi dalla sua normale destinazione d'uso è vietato, ed è considerato un utilizzo non conforme con la destinazione d'uso.

Si esclude qualsiasi richiesta di risarcimento verso il produttore e/o i suoi rappresentanti, per danni insorti in conseguenza di un utilizzo dell'apparecchiatura non conforme con la destinazione d'uso.

La responsabilità per i danni insorti durante l'utilizzo dell'apparecchiatura in modo non conforme con la sua destinazione d'uso è esclusivamente a carico dell'utilizzatore.

3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio

3.1 Controllo della fornitura

Alla ricezione della fornitura va immediatamente controllato che l'apparecchiatura sia completa e che non sia stata danneggiata durante il trasporto. Nel caso si rilevino danneggiamenti visibili dovuti al trasporto, va rifiutata l'accettazione dell'apparecchiatura, o va eseguita un'accettazione condizionale.

L'ambito dei danneggiamenti va riportato sui documenti di trasporto/lettera di trasporto dello spedizioniere. Successivamente va fatto il reclamo.

I danni non visibili vanno comunicati immediatamente dopo la loro rilevazione, in quando le richieste di risarcimento possono essere presentate solo entro i termini di reclamo in vigore.

3.2 Imballaggio

Vi preghiamo di non gettare l'imballaggio dell'apparecchiatura. Può essere necessario per conservare l'apparecchiatura, durante un trasloco o durante l'invio dell'apparecchiatura al nostro punto di assistenza nel caso si presenti un'eventuale danneggiamento. Prima di avviare l'apparecchiatura è necessario eliminare completamente da essa ogni materiale di imballaggio interno ed esterno.

Nello smaltimento dell'imballaggio vanno rispettate le norme in vigore in un dato paese. I materiali di imballaggio riciclabili vanno riciclati.

Vi preghiamo di controllare che l'apparecchiatura e gli accessori siano completi.
Se mancasse una qualsiasi parte, Vi preghiamo di contattare il nostro Reparto Servizio Clienti.

3.3 Stoccaggio

L'imballaggio va mantenuto chiuso fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura, e durante la conservazione vanno rispettate le marcature riguardanti il modo di posa ed immagazzinamento dell'imballaggio.

L'imballaggio dell'apparecchiatura va sempre conservato secondo le seguenti condizioni:

- non immagazzinare all'aperto,
- conservare in un ambiente asciutto, proteggendo dalla polvere,
- non esporre all'azione di mezzi aggressivi,
- proteggere dall'azione dei raggi solari,
- evitare gli urti,
- nel caso di immagazzinamento per un tempo prolungato (oltre i tre mesi), controllare regolarmente lo stato di tutte le parti e dell'imballaggio, in caso di necessità rinfrescare e rinnovare l'apparecchiatura.

4. Parametri tecnici
4.1 Dati tecnici

Nome	Cucina ad induzione IK 30S-EB	
N. art.:	**105936S**	
Realizzazione:	piano di cottura: Schott Ceran, corpo esterno: plastica	
Valori di allacciamento:	3000 W / 230 V 50 Hz	
Potenza totale:	3000 W con entrambe le piastre di cottura attive	
Livelli di potenza:	piastra di cottura anteriore: 1 - 8 (400 - 1300 W)	piastra di cottura posteriore: 1 - 8 (500 - 1800 W)
Dimensioni:	L 290 x P 510 x A 83 mm	
Peso:	4,5 kg	

Si riserva il diritto a introdurre cambiamenti tecnici!

4.2 Presentazione dei sottogruppi dell'impianto

① Piastra di cottura anteriore

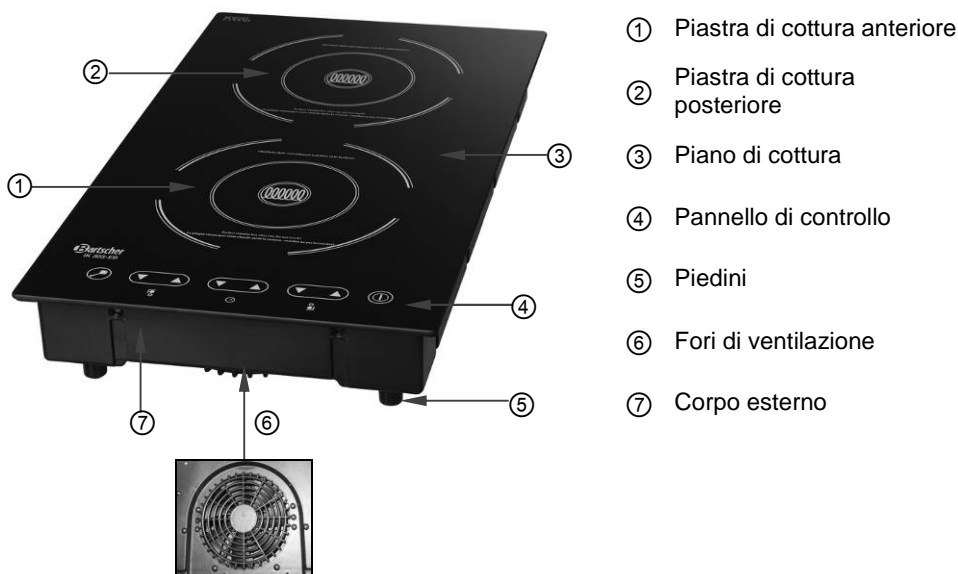
② Piastra di cottura posteriore

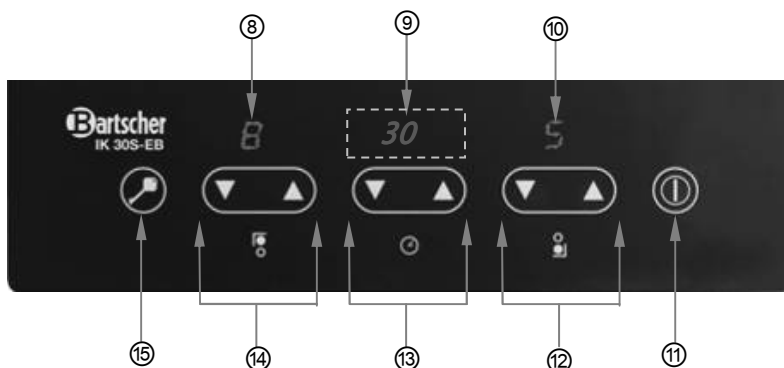
③ Piano di cottura

④ Pannello di controllo

⑤ Piedini

⑥ Fori di ventilazione

⑦ Corpo esterno

4.3 Elementi di comando e funzioni

Pulsanti e indicatori

⑧	Display digitale della piastra di cottura posteriore	⑫	Pulsanti per la regolazione della piastra di cottura anteriore
⑨	Cronometro digitale	⑬	Pulsanti per l'impostazione del tempo
⑩	Display digitale della piastra di cottura anteriore	⑭	Pulsanti per la regolazione della piastra di cottura posteriore
⑪	Tasto **ON/OFF**	⑮	Pulsante di blocco/sicurezza bambini

Pulsante di blocco/sicurezza bambini

L'apparecchiatura è provvista del pulsante di blocco

Dopo aver selezionato il livello di potenza ed aver impostato il tempo di cottura, premere questo tasto per bloccare le funzioni. L'accensione della spia situata sopra al pulsante indicherà la mancata possibilità di attivare gli altri pulsanti (eccetto il pulsante **ON/OFF**).

Per disattivare il blocco, tenere premuto il pulsante per circa 3 secondi, fino allo spegnimento della spia del tasto di blocco. Fatto ciò, sarà possibile utilizzare tutti i pulsanti.

Protezione dal surriscaldamento

L'apparecchiatura è provvista di una funzione di **protezione dal surriscaldamento**. Qualora venga superato il limite critico di temperatura, l'apparecchiatura si spegnerà per motivi di sicurezza.

Indicazione: Non posizionare **mai** stoviglie vuote sul piano di cottura. Il riscaldamento di una pentola o di una padella vuota provocherà l'attivazione della protezione dal surriscaldamento, in seguito alla quale l'apparecchiatura emetterà un segnale sonoro e si spegnerà. Sul display digitale comparirà il messaggio di errore **„E2"**.

In questo caso sarà necessario rimuovere la stoviglia dal piano di cottura e lasciarla raffreddare per qualche minuto. Al termine di questa operazione sarà possibile utilizzare nuovamente l'apparecchiatura.

5. Installazione e utilizzo

5.1 Modalità di funzionamento delle zone di riscaldamento ad induzione

Nelle cucine a induzione all'avvolgimento della matassa del tubo sotto il vetro viene portata la tensione elettrica. Si producono i campi magnetici che in conseguenza dell'effetto fisico direttamente riscaldano la pentola.

Questo vuol dire il risparmio del tempo e dell'energia perchè non sono qui riscaldate prima come nei convenzionali campi di riscaldamento, l'elemento riscaldante è la superficie di cottura in vetro.

Un altro vantaggio è il tempo molto breve necessario per la cottura che è la conseguenza delle suddette caratteristiche tecniche.

Il flusso del calore cambia immediatamente con il cambio dell' impostazione e si può con tanta precisione regolarlo. La superficie di cottura ad induzione reagisce ai cambiamenti delle impostazioni così velocemente come la cucina a gas, in quanto l'energia raggiunge immediatamente la pentola non riscaldando prima degli altri materiali.

Le tecniche di induzione uniscono questa rapidità della reazione con il vantaggio sostanziale della corrente che rende possibile la dosatura precisa del flusso del calore.

Altri vantaggi della cucina ad induzione:

- Siccome la piastra è riscaldata solo indirettamente tramite il fondo del recipiente, il cibo bollente non può bruciarsi troppo, e sorge solo piccolo pericolo di scottature da parte dell'utente. Il riscaldamento della superficie in vetro è solo il risultato del recipiente da cottura scotto.
- Se l'apparecchio venisse messo in funzione senza la pentola o se la pentola fosse stata rimossa dall'apparecchio, l'apparecchio reagisce emettendo ripetutamente un segnale acustico e si spegne dopo ca. 30 secondi.
- L'apparecchio riconosce la presenza di pentola idone sulla piano di cottura. Se la pentola non fosse destinata all'uso su cucine ad induzione non avviene l'emanazione d'energia. L'apparecchio si spenge dopo ca. 30 secondi.
- Durante l'esercizio dell'impianto con la pentola vuota, il sensore di temperatura assicura l'immediato spegnimento.

5.2 Indicazioni riguardanti la sicurezza

PERICOLO! Presenza di corrente elettrica!

L'apparecchio può essere collegato soltanto a prese singole con perno di sicurezza, correttamente installate.

Il cavo di alimentazione non dovrà essere staccato tirando il filo.

- Evitare il contatto del cavo di alimentazione con fonti di calore e spigoli taglienti.

  Il cavo di alimentazione non dovrà pendere dal tavolo o da un altro piano di lavoro. Fare attenzione, affinché nessuno pesti il cavo o si inciampi su di esso.
- Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato, attorcigliato, deve essere sempre completamente disteso.
- Non appoggiare mai l'apparecchio o alcun oggetto sul cavo di alimentazione.
- Il cavo di alimentazione non va deposto sulla moquette o su altri materiali termoisolanti. Il cavo di alimentazione non va coperto. Il cavo di alimentazione va tenuto lontano dalla zona di lavoro e non va immerso in acqua.
- L'apparecchiatura non va utilizzata se è non funzionante, o danneggiata o se è caduta a terra.
- Non vanno utilizzati accessori o parti di ricambio diversi da quelli consigliati dal produttore. Questo può portare a situazioni pericolose per l'utilizzatore, l'apparecchiatura può danneggiarsi, o provocare danni alla salute e rischio per la vita delle persone, ed inoltre questo provoca la perdita della garanzia.

PERICOLO! Pericolo di folgorazioni!

Non mettere nei fori di ventilazione (l'aria in arrivo e di ritorno) nessun oggetto né fili in ferro. Questo può causare le folgorazioni.

- Non spostare la cucina ad induzione durante il processo di cottura o durante il processo di cottura o con il recipiente scotto sulla superficie di cottura.
- Non usare l'apparecchio per riporvi oggetti sopra. Non collocare su di esso ad escontenitori vuoti.
- Non posizionare oggetti metallici (come ad es. coltelli, forchette, cucchiai, coperchi) sul piano di cottura. Qualora l'apparecchiatura sia accesa, questi elementi potranno scaldarsi intensamente.

ATTENZIONE! Superficie esterna rovente!

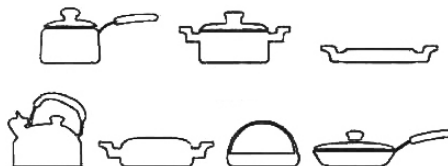
Durante il funzionamento dell'apparecchiatura, alcune sue parti si riscaldano. Bisogna operare con prudenza nel toccare queste superfici, per evitare lesioni corporee.

La cucina ad induzione in se stessà non produce durante il processo di cottura il calore. Comunque, la temperatura del recipiente riscalda la superficie di cottura!

- Ricordarsi che gli anelli, gli orologi ed altri elementi simili, se posizionati in prossimità del piano di cottura, possono scaldarsi.
- Il piano di cottura è realizzato in un vetro resistente alle alte temperature. Qualora compaiano crepe sul piano di cottura (anche di piccole dimensioni), staccare immediatamente l'apparecchiatura dalla corrente, in modo tale da evitare il rischio di fulminazione. Contattare il servizio assistenza.
- Durante il funzionamento dell'apparecchiatura, non è consentito posare oggetti magnetici (ad es. carte di credito, dispositivi contenenti dati, cassette ecc.) sul piano di cottura.
- Per evitare il surriscaldamento, non posare pellicole in alluminio o piastre di metallo sul piano di cottura.
- La cucina ad induzione non è adatta al riscaldamento di contenitori chiusi come, ad esempio, le scatolette contenenti conserve. L'aumento della pressione, infatti, può provocare lo scoppio del contenitore. Le scatolette potranno essere riscaldate una volta aperte, inserendole in un tegame con una piccola quantità d'acqua.
- Non tenere in prossimità dell'impianto nessun materiale infiammabile, acido o alcalino perchè potrebbero accorciare la vita dell'impianto e durante l'accensione può sorgere il pericolo di esplosione.
- I testi scentifici hanno mostrato, che le cucine ad induzione non sono pericolose. Tuttavia, le persone, che portano cardiostimolatore, dovranno essere durante il lavoro dell'impianto a distanza almeno di 60 cm da esso.

5.3 Recipienti adeguati e non adeguati

Recipienti adeguati

- acciaio o ghisa smaltata;
- ferro, acciaio o ghisa non smaltata;
- acciaio nobile 18/0 ed alluminio, se è segnalato comeadibito all'induzione (tenete presente le marchiature sulle pentole).

Qualora le stoviglie non siano marchiate, per controllare la loro compatibilità con la cucina ad induzione sarà necessario avvicinare una calamita al fondo della stoviglia stessa. Se la calamita sarà fortemente attratta, la stoviglia potrà essere considerata compatibile con la cucina ad induzione.

Per ottenere risultati migliori, utilizzare solo padelle/pentole di diametro compreso tra 12 e 24 cm.

Per esempio
Pentole ad induzione, completo 9- pezzi
Acciaio cromato-nichelato ● bordo lucidato ● maniglie non scaldanti

4 pentole con i coperchi

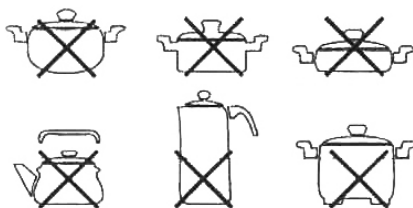
2,0 litri ● Ø 16 cm ● alt. 10,0 cm
2,7 litri ● Ø 18 cm ● alt. 11,0 cm
5,1 litri ● Ø 24 cm ● alt. 11,5 cm
6,1 litri ● Ø 20 cm ● alt. 20,0 cm

1 padella

2,8 litri ● Ø 24 cm ● alt. 6,5 cm

Bartscher N°Art. A130442

Recipienti non adeguati

- o recipienti con il fondo convesso;
- o ceramica, vetro,
- o acciaio nobile, alluminio, bronzo o rame a meno che non siano chiaro indicate come adeguate per le cucine ad induzione;
- o pentole / padelle con il diametro meno di 12 cm;
- o recipienti con piedini.

 AVVERTENZA!

Usate, per favore, solo recipienti per cottura, che sono chiaramente indicate come idonee alle cucine ad induzione.
Se la cucina dovesse riconoscere un'eccessiva declinazione magnetica del contenitore, a ciò seguirebbe un calo di potenza. Questo può azionare il blocco contro il surriscaldamento. Non usare contenitori d'alluminio, di bronzo o materiali non metallici.

5.4 Posizionamento e collegamento

- Innanzitutto l'apparecchiatura va disimballata e vanno eliminati tutti i materiali di imballaggio.
- Posizionare l'atrezzo sul terreno piano e sicuro che reggerà il peso dell'attrezzo e che non sia sensibile al calore.
- E` **assolutamente** vietato porre l'apparecchiatura su una superficie infiammabile.
- E' vietato porre l'apparecchiatura in prossimità di fiamme libere, di forni elettrici, di caldaie di riscaldamento ed altre fonti di calore.
- Non bloccare o coprire il foro di ventilazione, questo funziona come fuga e presa d'aria per l'apparecchio. Mantenere una distanza non inferiore ai 5-10 cm tra l'apparecchio ed eventuali pareti o altri oggetti.

- Non collocare la cucina ad induzione in prossimità di impianti ed oggetti, che sono sensibili al funzione del campo magnetico (p.es. radio, televisore, ecc..).

 PERICOLO! Presenza di corrente elettrica!

In caso di installazione non corretta, l'apparecchiatura può provocare lesioni corporee. Prima di installare l'apparecchiatura vanno confrontati i parametri locali della rete elettrica, con i parametri di alimentazione dell'apparecchiatura (vedere la targhetta nominale). Collegare l'apparecchiatura solo nel caso in cui i dati suddetti siano corrispondenti! Vanno rispettate le indicazioni riguardanti la sicurezza!

- Il circuito elettrico all'interno della presa deve essere in grado di sopportare una corrente di almeno 16A. Collegare l'apparecchio direttamente alla presa nel muro; è vietato usare prolunghe o ciabatte multiple.
- Collocare l'apparecchio in modo che non blocchi l'accesso alla presa ed in caso di necessità consenta il rapido scollegamento dell'apparecchio dalla rete.

5.5 Utilizzo

Accensione dell'apparecchiatura

- Collegare l'apparecchiatura ad una presa singola provvista di messa a terra.
- L'apparecchiatura emetterà un segnale acustico e si accenderà la spia rossa **ON / Standby**, situata sopra al pulsante **ON/OFF** ①. L'apparecchiatura si troverà in stand-by.
- Posizionare la stoviglia con gli alimenti da cuocere al centro della piastra di cottura scelta.

 ATTENZIONE!

Non collocare <u>mai</u> stoviglie vuote sul piano di cottura. Il riscaldamento di un tegame o di una padella vuoti provoca l'attivazione della protezione dal surriscaldamento, con conseguente disattivazione dell'apparecchiatura.

- Per attivare l'apparecchiatura, premere il pulsante **ON/OFF** ①.

 INDICAZIONE!

Qualora non vengano effettuate impostazioni per un periodo di cinque minuti, l'apparecchiatura tornerà in modo stand-by.

Selezione del livello di potenza

- Utilizzando il pulsante ▼ o ▲ impostare il **livello di potenza 1 – 8** per la piastra di cottura scelta (piastre di cottura). Il livello selezionato sarà visualizzato sul display digitale attribuito ad una data piastra di cottura.
- Il livello di potenza viene selezionato separatamente per ogni zona di cottura mediante gli appositi pulsanti.

  I dati relativi ai valori per i vari livelli di potenza sono riportati nella tabella a seguire:

Piastra di cottura anteriore		Piastra di cottura posteriore	
Livello	**Potenza**	**Livello**	**Potenza**
1	**400 W a impulsi**	**1**	**500 W a impulsi**
2	**500 W**	**2**	**800 W**
3	**800 W**	**3**	**1000 W**
4	**900 W**	**4**	**1100 W**
5	**1000 W**	**5**	**1300 W**
6	**1100 W**	**6**	**1500 W**
7	**1200 W**	**7**	**1600 W**
8	**1300 W**	**8**	**1800 W**

INDICAZIONE!
I valori potranno variare a seconda dei tipi di stoviglie utilizzati.

Impostazione del tempo

- Una volta selezionato il livello di potenza, passeremo all'impostazione del tempo di cottura mediante gli appositi pulsanti. Questa impostazione non potrà essere realizzata separatamente per ogni piastra di cottura (in presenza di due piastre funzionanti contemporaneamente, il valore sarà attribuito a ciascuna di esse).
- Utilizzando il pulsante ▼ o ▲ potremo regolare il tempo di cottura con approssimazione di **1 minuto** (fino a 99 minuti). Il valore sarà visualizzato sul display a colori attribuito alle impostazioni del tempo di cottura ed andrà a calare di minuto in minuto. Sul display digitale sarà presentato il tempo rimanente.
- Al termine del periodo impostato si attiverà un segnale acustico, al termine del quale l’apparecchiatura passerà automaticamente in stand-by.

INDICAZIONE!

Durante il funzionamento sarà possibile modificare il tempo di cottura in qualsiasi istante, servendosi del pulsante ▼ o ▲. Grazie alla memoria dell'apparecchiatura, l'impostazione del livello di potenza resterà immutata.

- In ogni momento sarà possibile introdurre modifiche. L'apparecchiatura funzionerà in base alle impostazioni inserite per ultime.

INDICAZIONE!

Se al termine di un periodo di 2 ore non vi saranno impostazioni/modifiche, l'apparecchiatura si spegnerà automaticamente.

Spegnimento dell'apparecchiatura

- Al termine della preparazione dei piatti, spegnere l'apparecchiatura con il pulsante **ON/OFF** ⓘ e staccarla dalla presa (tirare la spina!). **Non fare affidamento sulla funzione di riconoscimento della stoviglia!**
- Ad apparecchiatura spenta, il ventilatore continuerà a funzionare per circa 1 minuto, in modo tale da raffreddare la cucina e proteggerla dal surriscaldamento.

6. Pulizia e manutenzione

6.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza

- o Prima della pulizia dell'apparecchiatura o di iniziare lavoro di riparazione, l'apparecchiatura va scollegata dalla fonte di alimentazione (estrarre la spina dalla presa) e bisogna attendere il suo raffreddamento.
- o E' vietato utilizzare detergenti aggressivi, e va fatto attenzione che l'acqua non entri all'interno dell'apparecchiatura.
- o Per evitare folgorazioni elettriche, non immergere **mai** l'apparecchiatura, il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua o in altro liquido.

AVVERTENZA!

L'apparecchiatura non è progettata per essere pulita sotto un getto d'acqua. Quindi non va usato un getto d'acqua sotto pressione per pulire l'apparecchiatura!

6.2 Pulizia

- Pulire l’apparecchiatura al termine della cottura.
- Pulire il piano di cottura, il pannello di comando ed il corpo esterno con un panno morbido ed umido, utilizzando un detergente delicato che non provoca graffi.
- Utilizzare sempre e solo un panno morbido, non usare **mai** prodotti abrasivi, poiché potrebbero graffiare le superfici.
- Per la pulizia dell'apparecchiatura, non usare detergenti aggressivi contenenti benzina o solventi e non servirsi di utensili taglienti o affilati.
- Al termine della pulizia, asciugare e lucidare la superficie dell'apparecchiatura con un panno morbido e asciutto.
- Qualora l’apparecchiatura non debba essere usata per un lungo periodo, conservarla in un luogo asciutto, pulito, protetto dal gelo e fuori dalla portata dei bambini. Non collocare mai oggetti pesanti sull'apparecchiatura.

6.3 Avvertenze di sicurezza per la manutenzione

- Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo di alimentazione. Non usare mai l’apparecchio con il cavo danneggiato. Qualora il cavo fosse danneggiato farlo cambiare dal servizio di assistenza o da un elettricista qualificato, al fine di evitare pericoli.
- Per l’applicazione della garanzia o guasti rivolgersi personalmente al vostro venditore. Fare prima attenzione alle avvertenze relative alla risoluzione di guasti presenti al paragrafo 7.
- I lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato utilizzando pezzi di ricambio e accessori originali. **Non cercare mai di riparare da soli il dispositivo!**

7. Possibili guasti

Codice di errore	Causa	Soluzione
E0	• Sul piano di cottura non è presente alcuna stoviglia o è stata collocata una stoviglia non adatta alle cucine ad induzione.	• Non accendere l’apparecchiatura senza posizionare su di essa una stoviglia piena. Collocare sul piano di cottura solamente stoviglie compatibili con le cucine ad induzione.
E01	• Aumento eccessivo della temperatura dell’apparecchiatura (ad es. a causa dell'otturazione delle fessure di ventilazione) • Danneggiamento di uno dei pezzi (ad es. transistor)	• Aprire la fessura di ventilazione. Lasciare raffreddare l’apparecchiatura per qualche minuto (al termine di questo periodo sarà possibile riutilizzarla). Qualora, a raffreddamento terminato, il messaggio di errore rimanga sul display, contattare il rivenditore. • Contattare il venditore.
E02	• È entrata in azione la protezione dal surriscaldamento (l’apparecchiatura si è spenta).	• Rimuovere la stoviglia dalla piastra di cottura. Attendere per qualche minuto che l’apparecchiatura si raffreddi Al termine di questo periodo, l’apparecchiatura potrà essere riutilizzata
E03	• Breve sovratensione o tensione troppo bassa.	• Scollegare l’apparecchiatura dall’alimentazione (tirare la spina!) Ricollegare l’apparecchiatura dopo qualche minuto.

8. Smaltimento

Apparecchiature usate

Al termine del periodo di utilizzo, le apparecchiature usate vanno smaltite, secondo le norme in vigore nel dato paese. Consigliamo di contattare ditte specializzate o le strutture delle autorità locali responsabili dello smaltimento dei rifiuti.

 ATTENZIONE!

Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi, prima di smaltire l'apparecchiatura bisogna assicurarsi che non sia possibile riattivarla. A tal fine va sconnessa l'apparecchiatura dall'alimentazione e va tagliato il cavo di alimentazione.

Durante lo smaltimento dell'apparecchiatura, vanno rispettate le opportune norme statali o regionali.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Germania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Bartscher

IK 30S-EB

105936S

Einbauanleitung
Induktionskocher
D/A/CH

Assembly manual
Induction cooker
GB/UK

Instructions d'installation
Réchaud à induction
F/B/CH

Istruzioni per il montaggio
Cucina ad induzione
I/CH

Instrucciones de montaje
Placa inducción
E

Manual de montagem
Placa de indução
P

Montagehandleiding
Inductiekookplaat
NL/B

Monteringsvejledning
Induktionskogeapparat
DK

Инструкция по монтажу
Индукционная плита
RUS

Instrukcja montażu
Kuchenka indukcyjna
PL

Návod k montáži
Indukční vařič
CZ

Beszerelési útmutató
Indukciós főzőlap
H

Οδηγίες συναρμολόγησης του
Επαγωγικής εστίας
GR

V1/0813

Dati tecnici

Nome	Cucina ad induzione IK 30S-EB
N. art.:	**105936S**
Realizzazione:	piano di cottura: Schott Ceran, corpo esterno: plastica
Dimensioni:	L 290 x P 510 x A 83 mm
Peso:	4,5 kg

Il fabbricante si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Montaggio

L"apparecchiatura è predisposta per il montaggio sul piano di lavoro della cucina. Durante il montaggio sarà necessario attenersi alle seguenti indicazioni:

1. Per la procedura di montaggio, scegliere un piano di lavoro realizzato in materiali resistenti alle alte temperature, in modo tale da evitare deformazioni dovute al calore irradiato dall'apparecchiatura.
2. Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia adeguato al carico.
3. Forare il piano di lavoro secondo le indicazioni fornite in figura. (Fig. **1**)

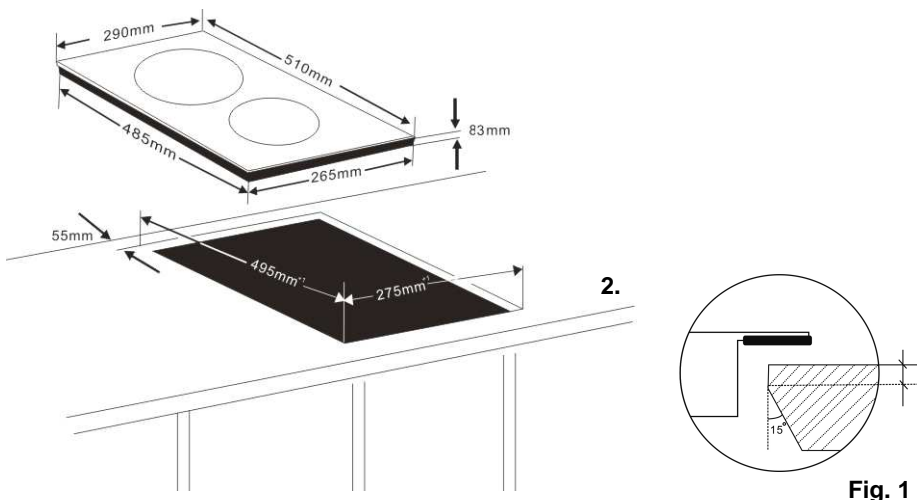
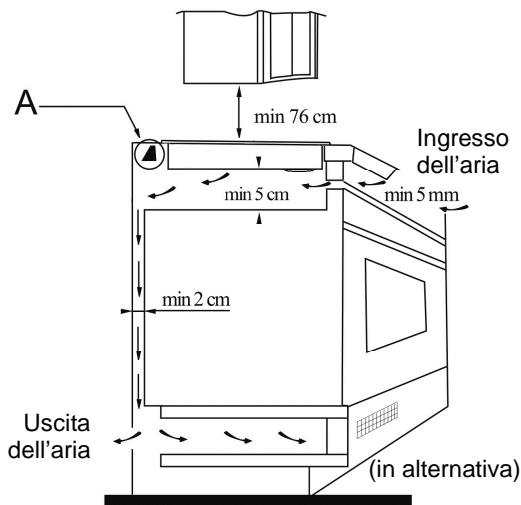
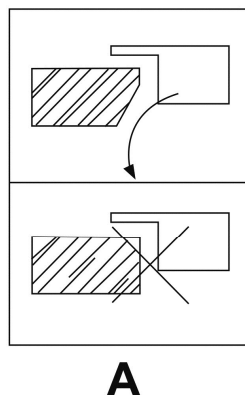



Fig. 1

4. In alternativa, la cucina ad induzione potrà essere montata sullo stesso livello della superficie del piano di lavoro, qualora quest'ultima sia realizzata in acciaio inossidabile o in altri materiali resistenti alle alte temperature (**Fig. 1**)

5. Garantire una ventilazione sufficiente attorno alla cucina ad induzione, facendo attenzione a non otturare le bocchette di ingresso ed uscita dell'aria. La buona ventilazione avrà una notevole influenza sulla durata della cucina ad induzione. (**Fig. 2**)
6. **Indicazione:** La distanza di sicurezza da mantenere tra la cucina ad induzione e l'armadietto situato sopra di essa (qualora non sia prevista una cappa aspirante), dovrà essere pari a 760 mm.

7. Per fissare meglio la cucina ad induzione nel piano di cottura e proteggerla dall'acqua, utilizzare un'apposita guarnizione.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Germania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120